BUFFET

SIDES

Vers afgebakken broden

Vers afgebakken broden
Met huisgemaakte aioli, kruidenkaas en groene pesto..

Caesar salade

Caesar salade
Klassieke salade met krokante croutons,
Parmezaanse kaas en huisgemaakte dressing.

Geroosterde pompoen salade

Geroosterde pompoen, rode ui, rucola, feta en geroosterde noten — fris, kleurrijk en kerstig.

MAIN COURSE

Kogelbiefstuk “Christmas Roast”

In zijn geheel bereid en gerookt op eikenhout,
met een kruidenrub van o.a. cacao en koffie.
Mals, vol en diep van smaak.

Luxe Truffelburger

Huisgemaakte runderburger met oude kaas,
krokante bacon, rode ui en truffelmayonaise.

Kippendijen in kruidenrub

.Langzaam gegaard en gerookt met kersenhout
voor een zachte, volle rooksmaak.

DESSERT

Gegrilde kaneelpeer

Gegrilde kaneelpeer
Met vanillemascarpone en speculaascrumble. Warm, zacht en puur kerst.

COCKTAILS

Bijgerechten

Amaretto Sour

Disaronno, citroensap, suikersiroop, Angostura bitter en eiwit.
Een frisse, romige cocktail met een licht zuurtje.
Perfect om de avond mee te starten.

Pornstar Martini

Vanillewodka, Passoa, passievruchtsap.
Exotisch en fruitig, met een zachte schuimlaag.
Een sprankelende start bij lichte voorgerechten.

Main course

Winterse Aperol Spritz

Aperol, mandarijn, cranberrysap, kaneelstokje en bruisend water.
Fruitig en feestelijk, met een subtiele kruidigheid.
Harmonieert prachtig bij hoofdgerechten.

Gin & Tonic Rhubarb Ginger

Gin, tonic, grapefruit en rozemarijn.
Fruitig en pittig met een lichte citruskick. Ideaal bij rood vlees of gerechten met truffel.

De Veluwsche Mule

Jenever, verse limoensap, ahornsiroop, rozemarijn, gemberbier en Angostura bitter.
Verfrissend, licht, kruidig en dorstlessend. Een spannende twist bij hartige gerechten.

Dessert

White Espresso Martini

Espresso, Baileys Salted Caramel, wodka en chocoladesiroop.
Romig en zoet, met tonen van koffie en caramel.

De Grootvader

Amaretto, whiskey, verse nootmuskaat en sinaasappelschil.
Warme, rijke smaken die perfect aansluiten bij het nagerecht